



きゅうメール

【日にち】 6月17日(火)

【こんだて】
主食 大山の恵みコッペパン
主菜 てっぱんたまご焼き
副菜 もずくスープ
ジャーマンポテト
その他 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ(綾木さん)

鳥取県産：牛乳、卵、ベーコン、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、バター、
チンゲンサイ、えのきたけ

【給食センターより】

鳥取県のじゃがいもを使うことができました。

じゃがいもは、赤緑黄のなかまでは、黄色のエネルギーのもとになる食べ物の
なかまになります。また食物せんいやビタミン C も多く含まれているので、緑の
体の調子を整える働きもあります。今日はジャーマンポテトに使いました。

家庭科の授業で、5年生はゆでいもを作りました。いろんなじゃがいも料理が
給食でも登場します。

6月の後半の献立には、7回じゃがいもを使っています。

みつけてみてくださいね。